

Ekstrakt

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU ---
- SRM **4.5**
- Styl **Bohemian Pilsener**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **4.5 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **4.5 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **5.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.1 L** wody do zacierania do **71.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Wyładzaj używając **2.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **5.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński 3,2-4,5 EBC Viking Malt | 1.35 kg (100%) | 85 % | 4 |